

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukann dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil uji yang telah dilakukan diperoleh kandungan kimia permen *jelly* antara lain pH (4,58-6,40), kadar air (22,94%-41,52%), kadar abu (0,33%-0,79%), kadar gula reduksi (14,59%-18,59%), kadar sakarosa (30,20%-42,48%), aktivitas antioksidan (35,84%-58,29%), kadar antosianin (5,42 mg/L-8,18 mg/L), kekerasan tekstur (8,76 N/cm²-12,66 N/cm²), warna (^oHue 55,1728- ^oHue 381,264), dan angka lempeng total (2,0x10³Cfu/g-2,3x10⁴Cfu/g).
2. Pada uji organoleptik penerimaan panelis terhadap produk permen *jelly* didapatkan produk terbaik menurut panelis adalah permen *jelly* dengan penambahan sari rosella dengan tingkat kesukaan warna 4,60, rasa 4,23, tekstur 3,55, dan aroma 3,55.

5.2 Saran

Dari penelitian yang telah dilakukan, peneliti selanjutnya disarankan menggunakan metode lain untuk mendapatkan zat warna pada bahan baku agar didapatkan kadar air produk permen *jelly* sesuai SNI.